

# SÉLECT RESERVE

## Blanc de Noirs



Compagnon de tous les instants, le champagne Sélect Réserve charme par son parfait équilibre, il séduit les amateurs de champagne structuré et fruité. Expression pur d'un grand terroir : la Vallée de la Marne.

**Viticulture:** Terroir Vallée de la Marne.  
Sol argilo - calcaire.  
Vignoble âgé de 35 ans.  
Vendange manuelle avec tri sévère du raisin.  
Traitement avec des algues de Norvège dans le cadre d'une viticulture raisonnée.

**Vinification:** Fermentation alcoolique longue à 16°C.  
Soutirage tardif en février.  
Sans fermentation malo-lactique.  
Sans filtration et sans collage.  
Vieillessement de 4 ans en cave.  
Seuls les jus de premières presses sont utilisés.  
Cuves thermorégulées en inox.

**Dégorgement:** Dosage Brut - Extra Brut (entre 4 et 8g/L).  
Liqueur 100 % maison avec du sucre pur canne, mis en fût de chêne.

**Cépage:** 100% Pinot meunier - Blanc de Noirs.

**Dégustation:** Robe jaune paille avec de fines bulles. Fruité au nez, rond et frais en bouche.

### **Conseil d'accompagnement:**

*Cette cuvée se déguste en toute occasion, elle accompagne très bien les poissons et les viandes blanches, ou encore des gambas rôties sur lit d'orange et pêche.*



50 rue de la Glacière - 51700 Villers-sous-Châtillon - France

Tél: +33 (0)3 26 58 36 79 - Fax: +33 (0)3 26 58 35 28

Site: [www.champagne-lemaire.fr](http://www.champagne-lemaire.fr) - Email: [contact@champagne-lemaire.fr](mailto:contact@champagne-lemaire.fr)